

ПРОТОКОЛ №1
заседания котировочной комиссии по проведению запроса ценовых
котировок для закупки пищевых продуктов (рыбы и рыбных
продуктов) для столовой ОАО «ПО «Кристалл»
(согласно извещению о проведении запроса ценовых котировок
№ 31300141289 от 14.02.2013г.)

г. Смоленск
ул. Шкадова, 2

20 февраля 2013 г.
14 час. 00 мин.

1. Запрос котировок проводится заказчиком:

Открытое акционерное общество «Производственное объединение «Кристалл» (далее – ОАО «ПО «Кристалл»)

Место нахождения и почтовый адрес заказчика:

214031, г. Смоленск, ул. Шкадова, д. 2

Адрес электронной почты заказчика: zakupki@kristallsmolensk.com

Номер контактного телефона заказчика: (4812) 20-07-19, 20-01-24

Номер факса заказчика: (4812) 61-13-65

2. Информация о существенных условиях договора:

Поставка пищевых продуктов (рыбы и рыбных продуктов) для столовой ОАО «ПО «Кристалл» (код ОКДП 1512000).

Наименование, характеристики, количество продуктов:

№ п./п.	Наименование товара	Характеристики товара	Ед. изм.	Кол-во
1.	Сёмга слабосоленая	Рыба слабосоленая, первого сорта, филе, с кожей без чешуи. <i>Внешний вид:</i> поверхность рыбы чистая, без загрязнений, по цвету свойственный данному виду. <i>Консистенция:</i> нежная, сочная. <i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы без порочащих признаков. <i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 6,0 до 9,0 (включительно). <i>Упаковка:</i> из полимерных материалов, вакуумная. <i>Фасовка, кг:</i> 0,300. <i>Транспортная тара:</i> картонная коробка. <i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем). Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. В рыбе не должно быть живых паразитов и паразитарных поражений, опасных для здоровья человека.	кг	500
2.	Форель слабосоленая	Рыба слабосоленая, первого сорта, филе, с кожей без чешуи. <i>Внешний вид:</i> поверхность рыбы чистая, без загрязнений, по цвету свойственный данному виду.	кг	180

		<p><i>Консистенция:</i> нежная, сочная.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы без порочащих признаков.</p> <p><i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 6,0 до 9,0 (включительно).</p> <p><i>Упаковка:</i> из полимерных материалов, вакуумная.</p> <p><i>Фасовка, кг:</i> 0,300.</p> <p><i>Транспортная тара:</i> картонная коробка.</p> <p><i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем).</p> <p>Содержание токсичных элементов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>В рыбе не должно быть живых паразитов и паразитарных поражений, опасных для здоровья человека.</p>		
3.	Сельдь слабосоленая	<p>Рыба слабосоленая, первого сорта, неразделанная.</p> <p><i>Внешний вид:</i> поверхность рыбы чистая, по цвету свойственный данному виду. Могут быть незначительный осадок белковых веществ на поверхности, легко удаляемый желтоватый налет на поверхности.</p> <p><i>Консистенция:</i> нежная, сочная.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха.</p> <p><i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 6,0 до 8,0 (включительно).</p> <p><i>Упаковка:</i> из полимерных материалов, ведро.</p> <p><i>Фасовка, кг:</i> от 6,0 до 9,0 (включительно).</p> <p><i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем).</p> <p>По показателям безопасности рыба должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на момент поставки товара.</p>	кг	600
4.	Сельдь слабосоленая	<p>Рыба слабосоленая, первого сорта, филе, с кожей без чешуи.</p> <p><i>Внешний вид:</i> поверхность рыбы чистая, по цвету свойственный данному виду. Могут быть незначительный осадок белковых веществ на поверхности, легко удаляемый желтоватый налет на поверхности.</p> <p><i>Консистенция:</i> нежная, сочная.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха.</p> <p><i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 6,0 до 8,0 (включительно).</p> <p><i>Упаковка:</i> из полимерных материалов, ведро.</p> <p><i>Фасовка, кг:</i> 1,0.</p> <p><i>Транспортная тара:</i> картонная коробка.</p> <p><i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем).</p> <p>По показателям безопасности рыба должны соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на момент поставки товара.</p>	кг	20
5.	Рыба масляная холодного копчения	<p>Рыба холодного копчения, первого сорта, филе, с кожей без чешуи.</p> <p><i>Внешний вид:</i> поверхность чистая, не влажная, по цвету свойственный данному виду.</p> <p><i>Консистенция:</i> нежная, сочная, плотная.</p> <p><i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p><i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 5,0 до 9,0</p>	кг	220

		(включительно). <i>Упаковка:</i> картонная коробка с пищевой бумагой. <i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем). Содержание токсичных элементов и пестицидов в рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.		
6.	Горбуша холодного копчения	Рыба холодного копчения, первого сорта, спинка (балык). <i>Внешний вид:</i> поверхность чистая, не влажная, по цвету свойственный данному виду. <i>Консистенция:</i> нежная, сочная, плотная. <i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености, без постороннего привкуса и запаха. <i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 5,0 до 9,0 (включительно). <i>Упаковка:</i> картонная коробка с пищевой бумагой. <i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем). Содержание токсичных элементов и пестицидов в рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	кг	150
7.	Кета холодного копчения	Рыба холодного копчения, первого сорта, спинка (балык). <i>Внешний вид:</i> поверхность чистая, не влажная, по цвету свойственный данному виду. <i>Консистенция:</i> нежная, сочная, плотная. <i>Вкус и запах:</i> свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености, без постороннего привкуса и запаха. <i>Массовая доля поваренной соли, %:</i> от 5,0 до 9,0 (включительно). <i>Упаковка:</i> картонная коробка с пищевой бумагой. <i>Срок годности:</i> срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока, установленного предприятием изготовителем (производителем). Содержание токсичных элементов и пестицидов в рыбе не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	кг	150

3. Место, дата рассмотрения и оценки котировочных заявок:

Место рассмотрения и оценки котировочных заявок: 214031, г. Смоленск, ул. Шкадова, д. 2.

Дата и время рассмотрения и оценки котировочных заявок: 20 февраля 2013 года, 14 часов 00 минут по московскому времени.

4. Сведения о составе котировочной комиссии:

Председатель комиссии: заместитель генерального директора – технический директор – Бугаев Евгений Николаевич,

Члены комиссии:

- директор столовой – Панфилова Наталья Ивановна,
- начальник отдела закупок и логистики – Ценцов Дмитрий Владимирович,
- специалист по закупкам отдела закупок и логистики – Симогина Олеся Анатольевна,

- начальник юридического отдела – Котова Ирина Владимировна.

Состав котировочной комиссии утвержден приказом генерального директора ОАО «ПО «Кристалл» № 59/5 от 14.02.2013г. «Об утверждении мероприятий по проведению запроса ценовых котировок для закупки пищевых продуктов».

На заседании комиссии присутствуют 5 чел. Кворум имеется.

5. Сведения об участниках процедуры закупки (запроса ценовых котировок):

К моменту окончания срока подачи котировочных заявок, установленного извещением № 31300141289 от 14.02.2013г., не подано ни одной котировочной заявки.

6. Решение котировочной комиссии:

В соответствии с пунктом 6.10 извещения о проведении запроса ценовых котировок для закупки пищевых продуктов (рыбы и рыбных продуктов) для столовой ОАО «ПО «Кристалл» (№ 31300141289 от 14.02.2013 года), утв. приказом генерального директора №59/5 от 14.02.2013г., признать запрос ценовых котировок для закупки пищевых продуктов (рыбы и рыбных продуктов) несостоявшимся.

Результаты голосования:


«ЗА» - 5 голосов (100%),
«ПРОТИВ» - 0 голосов,
«ВОЗДЕРЖАЛСЯ» - 0 голосов.

Решение принято единогласно.

Настоящий протокол составлен в 1 (одном) экземпляре, на 4 (четыре) листах, передан на хранение в ОАО «ПО «Кристалл».

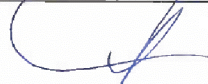
Настоящий протокол подлежит размещению на официальном сайте www.zakupki.gov.ru, а также на сайте ОАО «ПО «Кристалл» www.kristallsmolensk.ru не позднее чем в течение 3 (трех) дней со дня его подписания.


Председатель комиссии:

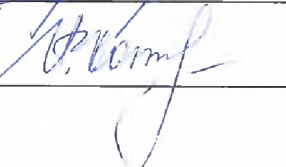

_____ Е.Н. Бугаев

Члены комиссии:


_____ Н.И. Панфилова


_____ Д.В. Ценцов


_____ О.А. Симогина


_____ И.В. Котова